

A promotional image for a wine and food event. Two men are shown in a dark, dramatic setting. The man on the left is bald with a beard, wearing a dark shirt, and is holding a bottle of wine. The label on the bottle is visible and reads 'GÜNTHER STEINMETZ' and 'Krausengegger Keller'. The man on the right has dark hair and a beard, wearing a light-colored button-down shirt, and is reading an open book. The overall mood is professional and focused.

# FOOD & WINE ACADEMY

DER VÖLLIG NEUARTIGE GASTRO-EVENT DER EXTRAKLASSE

FREITAG, 18. AUGUST IM RESTAURANT MUNOTBLICK

# FOOD & WINE ACADEMY 2023 VOL. II

## AUF DER RHEINTERRASSE DES RESTAURANTS MUNOTBLICK

### 1 CHEF'S MEET & GREET WITH FINGERFOOD

- Buchweizen-Chips mit Zwiebelpulver
- Grüne Gazpacho mit Parmesan-Puff-Cracker
- Lollipop vom Büffelmozzarella mit Pesto
- Kirschenkefir & Wassermelone

FEINWEINSEIN – THE BUBBLE-BAR

(Schaumweine à discrétion)

### 2 PLANTED PURE

Pflanzliche Geschmacks-Explosionen!

- Live Cooking-Streaming-Dish auf der Terrasse
- Aubergine, Harissa & Kichererbsen-Mayo

FEINWEINSEIN'S BEST NATURAL WINE SELECTION

### 3 LOCAL FOOD

Gourmetprodukte aus dem Feld und dem Rhein

- Hecht-Küchlein, Erbsencreme, fermentierter Tomatenjus & Snackgurke

RIESLING GROSSE GEWÄCHSE: PURE TERROIR

### 4 SMOKE & GRILL

LIVE-BBQ auf der Rheinterrasse

- Rinderbrust & Kalbsflank-Steak, BBQ-Espuma
- Grillierter Blumenkohl, Chimichurri
- Asiatischer Bohnensalat
- Tortillas

FEINWEINSEIN'S BIGGEST RED WINE BOTTLES

### 5 SHOW TIME

LIVE-FLAMBIEREN auf dem Rollwagen

- Pfirsich
- Vanilleschnitte
- gepoppter Milchreis

TOP SWEET WINES OF EUROPE

PLATZZAHL LIMITIERT: BEGINN 18.30 UHR  
FÜR DIE GENUSSREISE & WEINE: 155.-/PERSON

RESERVATIONEN: [info@munotblick.ch](mailto:info@munotblick.ch) / 052 503 81 40